

	Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml Klasy I-VIII)
Poniedziałek 02.03.2026	Zupa: Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabelana śmietaną wege ze świeżym koperkiem II Danie: Delikatne chili con carne, mięso wieprzowe mielone, fasola czerwona, papryka, kukurydza, cebula w sosie pomidorowym, ryż paraboliczny 120/150g, surówka Coleslaw 100g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Jogurt kokosowy 100ml
Wtorek 03.03.2026	Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege (zawiera gluten pszenney) II Danie: Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 50g, kalafior na parze 50g Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 04.03.2026	Zupa: Zupa krem z dyni z nasionami słonecznika II Danie: A'la carbonara z makaronem penne, sosem beszamelowym (na śmietanie wege) z szynką i natką pietruszki 270g (zawiera gluten pszenney), warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchew, olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 05.03.2026	Zupa: Zupa neapolitańska z makaronem zacierką, serem mozzarellą wege i ze świeżym koperkiem (zawiera gluten pszenney, jaja) II Danie: Nuggetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydzianych 80g (zawiera gluten pszenney, jaja), ziemniaki z koperkiem 150g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Paluchy grissini 3szt (zawiera gluten pszenney)
Piątek 06.03.2026	Zupa: Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami, natką pietruszki zabelany śmietaną wege (zawiera seler) II Danie: Naleśniki z powidłami śliwkowymi 180g (2 małe) (zawiera gluten pszenney, jaja), polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki i jabłka 100g Lemoniada jabłkowa z miętą - wyrób własny 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywany na wodzie z owocami z dodatkiem substancji słodzącej - cukier, miód

Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków

	Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml klasy I-VIII)
Poniedziałek 09.03.2026	Zupa: Kalafiorowa zabelana śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: Gulasz drobiowy z warzywami (fasolka szparagowa, kalafior, cukinia, marchewka), podany z kaszą gryczaną 120/150g, ogórek kiszony 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Chałka z masłem roślinnym 2szt/5g (zawiera gluten pszenney)
Wtorek 10.03.2026	Zupa: Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki (zawiera gluten pszenney, seler) II Danie: Gyros drobiowy 80g, delikatny sos ziołowo-pomidorowy 50g, puree ziemniaczane 150g, mix sałat z ogórkiem, kukurydzą i sosem winogret 100g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 11.03.2026	Zupa: Zupa solferino (pomidory, groszek, marchewka) z ziemniakami i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege II Danie: Ryż z jabłkami i cynamonem 220g z polewą truskawkową na śmietanie wege 50g, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 12.03.2026	Zupa: Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej, z natką pietruszki (zawiera gluten jęczmienny) II Danie: Łosoś z pieca 80g (zawiera ryba), ziemniaczki 150g, warzywa po grecku (marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) 50g (zawiera seler), surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 13.03.2026	II Danie: Spaghetti napoli z makaronem świderki i serem mozzarella wege 270g (zawiera gluten pszenney), surówka z białej kapusty z jabłkiem, serem i natką pietruszki (olej rzepakowy) 100g Lemoniada z cytryną i miętą 200ml Deser: Szarlotka z jabłkami - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenney, jajka)

Zupy przygotowywane są na wywarze mięsno – warzywnym, maśle, mące. Potrawy pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym. Kompoty z owoców sezonowych przygotowywane na wodzie z dodatkami substancji słodzącej - cukier, miód
Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.